

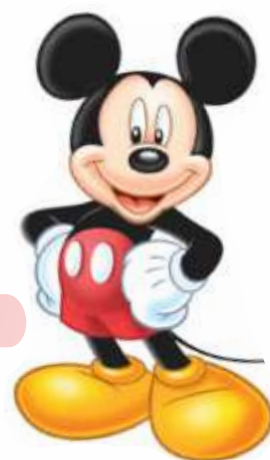


Menù per bambini

Menù TOPOLINO

Penne al pomodoro e basilico
Hamburger e Patatine
Bevanda piccola - Coperto

€ 8,00



Menù PAPERINO

Gnocchi al pomodoro e basilico
Wurstel alla piastra e Patatine
Bevanda piccola - Coperto

€ 8,00



Menù PIPPO

Margherita, Prosciutto o Wurstel
Gelato
Bevanda piccola - Coperto

€ 8,00



i Primi di Terra

Penne alla siciliana	€ 7,00
Tagliatelle alla norcina	€ 10,00
Risotto trevisana e certosino	€ 12,00
Rigatoni pomodoro fresco e burrata	€ 10,00
Trofie alla genovese (pesto, patate, fagiolini, pinoli)	€ 9,00
Trofie salsiccia e zucchine	€ 9,00
Agnolotti in salsa di noci	€ 10,00
Agnolotti al Personaggio	€ 10,00
Penne integrali al pomodoro	€ 8,00

i Primi di Mare

*Risotto alla pescatora	€ 14,00
*Chitarra al cartoccio	€ 14,00
*Tagliolini al ragù di branzino e olive taggiasche	€ 11,00
*Penne gamberi e zucchine	€ 9,00
*Tagliatelle al ragù di spada	€ 11,00
*Agnolotti al branzino	€ 12,00
**Tagliatelle panna e salmone	€ 10,00

Coperto € 1,50

QUESTI MENU' SONO SOLO PER BAMBINI!

Coperto € 1,50

* Prodotto congelato
** Abbattuto



bevande e i vini

Coca Colamedia	€ 3,50
Coca Cola piccola	€ 2,50
Bibite in lattina	€ 2,50
Acqua minerale ½ litro	€ 1,50
Vino sfuso bianco/rosso 1/4 lt.	€ 3,00
Vino sfuso bianco/rosso ½ lt.	€ 6,00
Vino sfuso bianco/rosso 1 lt.	€ 10,00

le nostre birre alla spina



BIRRA MORETTI Baffo d'oro

FERMENTAZIONE: BASSA
STILE BIRRAIO: LAGER
COLORE: ORO
GUSTO: EQUILIBRATO
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,8 %

Piccola € 3,50
Media € 5,00



BIRRA MORETTI La Rossa

FERMENTAZIONE: BASSA
STILE BIRRAIO: BOCK
COLORE: ROSSO CARICO
GUSTO: NOTE DI CARAMELLO, CAFFÈ
LIQUIRIZIA, CIOCCOLATO E LAMPONI
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,2 %

Piccola € 4,00
Media € 6,00

le nostre birre in bottiglia



Blanche de bruxelles

FERMENTAZIONE: ALTA
E RIFERMENTATA IN FUSTO
STILE BIRRAIO: BLANCHE
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
GUSTO: ACIDULO, FRESCO, FRUTTATO
E DI CORIANDOLO
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,5 %
Formato 33 cl € 5,00



Erdinger weissbier

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: WEIZEN
COLORE: GIALLO CARICO
GUSTO: AROMATIZZATO
GRAD. ALCOLICA: 5,3% VOL.

formato 50 cl. € 6,00



Heineken

FERMENTAZIONE: BASSA
STILE BIRRAIO: LAGER
COLORE: CHIARO
GUSTO: EQUILIBRATO,
TONI DI MALTO
GRADAZIONE ALCOLICA: 5%

formato 33 cl. € 3,00

Coperto € 1,50

ALTRE BIRRE: Ceres € 4.00 - Beck's € 3,00

FEBBRAIO 2016



Moretti zero

FERMENTAZIONE: BASSA
STILE BIRRAIO: ANALCOLICO
COLORE: CHIARO
GUSTO: ORIENTATO,
LUPPOLATURA CON NOTE
DI PERA E ANANAS
GRADAZIONE ALCOLICA: 0,05%

formato 33 cl. € 3,00



Fischer Traditional

PROVENIENZA: FRANCIA
FERMENTAZIONE: BASSA
STILE BIRRAIO: LAGER
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
GUSTO: SPICCATO SENTORE
DI MALTO E LUPPOLO
GRADAZIONE ALCOLICA: 6%

formato 65 cl. € 7,00



Pelforth Brune

PROVENIENZA: BELGIO
FERMENTAZIONE: BASSA
STILE BIRRAIO: BOCK
COLORE: AMBRATO
GUSTO: MORBIDO, CON UN
RITORNO DELLE NOTE DOLCI
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5%

formato 65 cl. € 8,00



le nostre birre Speciali



Moretti Grand Cru

PROVENIENZA: ITALIA
FERMENTAZIONE: ALTA
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
STILE BIRRAIO: SPECIALE
COLORE: AMBRATO
GUSTO: RAFFINATO
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,8%

formato 75 cl € 12.00



Trois Monts

PROVENIENZA: FRANCIA
FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: SPECIALE
COLORE: CHIARO
GUSTO: DELICATO E MALTATO
GRADAZIONE ALCOLICA: 8,5%

formato 75 cl € 12.00



Duvel

FERMENTAZIONE: ALTA,
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
STILE BIRRAIO: SPECIALE
COLORE: CHIARO
GUSTO: DELICATO, MORBIDO
GRADAZIONE ALCOLICA: 8,5%

formato 75 cl € 12.00



Affligem blonde

FERMENTAZIONE: ALTA,
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
STILE BIRRAIO: ABBAZIA
COLORE: CHIARO PAGLIERINO
GUSTO: MORBIDO AL PALATO E
CARICO DI CEREALI
GRADAZIONE ALCOLICA: 8,5%

formato 75 cl € 12.00

le nostre birre Regionali



Birra Moretti alla PIEMONTESE

Questa birra elegante, sobria e di grande
equilibrio deve il suo successo alla presenza di
due ingredienti molto particolari:
il mirtillo e il riso Sant'Andrea
del Piemonte.

formato 50 cl € 5.00



Birra Moretti alla TOSCANA

Una birra intensa, solare, ma anche di
carattere, come la terra da cui proviene il
suo ingrediente più particolare: l'orzo della
Maremma.

formato 50 cl € 5.00



Birra Moretti alla SICILIANA

Una birra che racchiude in sé tutto il sole e il
profumo della Sicilia, grazie al suo ingrediente
segreto, la zagara, il fiore degli agrumi tipico
della Sicilia, la cui fioritura avviene in

formato 50 cl € 5.00



Birra Moretti alla FRIULANA

Una birra dal gusto insolito ma amabile, che
deriva dalla presenza della mela renetta, uno dei
prodotti tipici del Friuli.

formato 50 cl € 5.00

Coperto € 1,50

FEBBRAIO 2016



Antipasti di Terra

Bresaola della valtellina	€ 8,00
Bresaola della valtellina con rucola e grana	€ 10,00
Prosciutto crudo e melone	€ 10,00
Albese con sedano e grana	€ 10,00
Manzo affumicato con rucola e noci	€ 10,00
Antipasto misto di terra	€ 10,00
Caprese	€ 7,00
Caprese con bufala	€ 10,00
Burrata	€ 6,00
Mozzarella di bufala	€ 6,00
Chiacchiere con salsa e grana	€ 4,00
Chiacchiere con crudo e bufala	€ 12,00
Chiacchiere con crudo e burrata	€ 12,00
Battuta di carne al coltello (fassone)	€ 11,00

Antipasti di Mare

*Insalata di mare	€ 12,00
Cozze alla marinara	€ 10,00
*Cocktail di gamberetti	€ 10,00
**Carpaccio di spada con rucola e pom. fresco	€ 10,00
*Antipasto misto di mare	€ 12,00
**Carpaccio di tonno con rucola e pomodoro fresco	€ 10,00



i Secondi di Terra

Tagliata con Rucola (filetto di vitello gr. 400)	€ 22,00
Misto carne alla griglia con verdure	€ 20,00
Filetto ai ferri gr. 400	€ 22,00
Bocconcini di pollo con piselli	€ 9,00
Paillard ai ferri	€ 7,00
Costata alla griglia (gr. 600)	€ 22,00
Scaloppina al limone	€ 9,00
Scaloppina al Vino Bianco	€ 9,00
Insalata di pollo, sedano e noci	€ 8,00

i Secondi di Mare

*Calamari con friarielli	€ 13,00
*Pesce spada con gamberi, capperi, pomodori semi-secchi e aceto balsamico	€ 16,00
*Grigliata imperiale	€ 20,00
*Fritto misto	€ 15,00
*Orata o Branzino al cartoccio	€ 18,00
*Calamari alla griglia su letto di rucola	€ 16,00
*Scampi gamberoni alla griglia	€ 18,00
*Pesce spada alla griglia	€ 13,00

Coperto € 1,50

Per pagamenti effettuati con i buoni pasto, si prega di avvisare prima della richiesta del conto. Per pagamenti con carta di credito si richiede un documento d'identità. GRAZIE.

* Prodotto congelato
** Abbattuto

Coperto € 1,50

* Prodotto congelato
** Abbattuto



Impasto: farina 00, acqua, sale, lievito, olio.

Pizza con impasto integrale supplemento €1,00

le Pizze

Personaggio a sorpresa	€ 9,00
Gardenia mozzarella, basilico	€ 4,50
Marinara pomodoro, aglio, prezzemolo, origano	€ 4,50
Margherita pomodoro, mozzarella, basilico	€ 5,00
Napoletana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	€ 5,50
Spagnola pomodoro, mozzarella, olive	€ 5,50
Panna pomodoro, mozzarella, panna	€ 6,00
Siciliana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	€ 6,50
Pugliese pomodoro, mozzarella, cipolla, parmigiano	€ 6,00
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 6,50
Tedesca pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 6,50
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi	€ 6,50
Funghi porcini pomodoro, mozzarella, porcini	€ 10,00
Milano pomodoro, mozzarella, salame dolce (dopo cottura)	€ 8,00
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7,00
Calabra pomodoro, mozzarella, schiacciata piccante	€ 7,00
Principessa pomodoro, fontina, wurstel	€ 7,00
4 stagioni pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive	€ 7,50
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	€ 7,00
Scamorza pomodoro, mozzarella, scamorza	€ 7,00
Gorgonzola pomodoro, mozzarella, gorgonzola	€ 7,00
Catalana pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla	€ 7,50
Bismark pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo	€ 7,50
Formaggi pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano	€ 7,50
Valdostana pomodoro, mozzarella, prosciutto, fontina	€ 8,00
Capricciosa pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofini, olive, sal. piccante	€ 8,00
Ghiottona pomodoro, mozzarella, funghi, olive, gorgo, fontina	€ 8,50
Gustosa pom., mozz., prosc., fontina, salame picc., bagnetto (aglio, olio, prezz.)	€ 8,50

Coperto € 1,50

Supplemento: rucola € 1,50 - mozzarella di bufala € 2,50 - scaglie di grana € 1,50
prosciutto crudo € 2,50 - patatine fritte € 2,50
Aggiunte varie € 1,00 - Salsiccia € 1,50 - N'duja € 1,00 - Rinforzo mozzarella € 0,50

* Prodotto congelato
** Abbattuto



Impasto: farina 00, acqua, sale, lievito, olio.

Pizza con impasto integrale supplemento €1,00

Provola pomodoro, mozzarella, provola	€ 7,00
Disfida 1 pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno	€ 8,50
Disfida 2 pomodoro, mozzarella, prosciutto, tonno	€ 8,50
Gaia pomodoro, stracchino, mais	€ 8,50
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo	€ 8,50
Calzone con rucola pomodoro, mozzarella, prosciutto, rucola	€ 9,00
Marsigliese pomodoro, mozzarella, prosciutto, cipolla, gorgonzola	€ 8,50
Acropoli pom., mozz., prosc., funghi, salame picc., fontina, bagnetto (aglio, olio, prezz.)	€ 9,50
Farcita pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofini, salame piccante, cipolla, acciughe	€ 9,00
Casereccia pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, cipolla, tonno	€ 9,50
Sottobosco pomodoro, mozzarella, patè d'olive, funghi, salame piccante, cipolle	€ 8,50
Slava pomodoro, mozzarella, pancetta, wurstel	€ 7,50
Tirolese pomodoro, mozzarella, cipolla, fontina, speck	€ 9,50
Campagnola pomodoro, mozzarella, patè d'oliva, pesto, funghi, salame piccante, cipolla, fontina	€ 9,00
Paesana pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia fresca	€ 9,00
Tosco pom., mozz., patè d'olive, funghi, melanzane, parmigiano, bresaola condita	€ 10,00
Emiliana pomodoro, mozzarella, fontina, prosciutto crudo	€ 10,00
Chef pomodoro, panna, speck	€ 9,00
*Pescatora pomodoro, frutti di mare, olive, bagnetto, uno scampo e un gamberone	€ 12,00
**Fumè pomodoro, mozzarella, scamorza, salmone, olio	€ 11,00
Saverj pomodoro, mozzarella, gorgo, salame piccante, pancetta, bagnetto	€ 8,00
*Patatina pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8,00
Alberto pomodoro, mozzarella, bresaola condita, rucola, grana	€ 11,00
Mediterranea pomodoro, bufala, pomodori semi-secchi, rucola e grana	€ 9,50
G.P. pomodoro, mozzarella, scamorza, manzo affumicato e condito	€ 10,00
Jacopo pomodoro, mozzarella di bufala, salame, pistacchi, olio, basilico	€ 11,00

Coperto € 1,50

Supplemento: rucola € 1,50 - mozzarella di bufala € 2,50 - scaglie di grana € 1,50
prosciutto crudo € 2,50 - patatine fritte € 2,50
Aggiunte varie € 1,00 - Salsiccia € 1,50 - N'duja € 1,00 - Rinforzo mozzarella € 0,50

* Prodotto congelato
** Abbattuto



Impasto: farina 00, acqua, sale, lievito, olio.

Pizza con impasto integrale supplemento €1,00

le Pizze bianche

Gardenia mozzarella, basilico	€ 4,50
Gorgo e pere mozzarella, gorgonzola, pere	€ 7,50
Gorgo e noci mozzarella, gorgonzola, noci	€ 7,50
Speck e brie mozzarella, speck, brie	€ 9,00
Viziosa mozzarella, prosciutto cotto, bagnetto (aglio, olio, prezz.)	€ 6,50
Gorgo e sedano mozzarella, gorgonzola, sedano	€ 8,00
Ortolana bianca mozz., carciofini, asparagi, zucchine, melanz., parmigiano, pom. fresco	€ 8,00
Formaggi bianca mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano	€ 7,50
Estiva mozzarella, pomodoro fresco, basilico	€ 5,50
Torinese mozzarella, asparagi, stracchino	€ 8,00
Funghi e panna mozzarella, funghi, panna	€ 7,50
Trevisana e zucchine mozzarella, pomodoro fresco, zucchine, trevisana	€ 8,00
Peperoni e gorgo stracchino, gorgo, peperoni, bagnetto (aglio, olio, prezz.)	€ 8,00
Simon mozzarella, gorgo, cipolla, salame piccante, pomodori semi secchi	€ 8,50
Calzone bianco mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,50
Provola speck mozzarella, provola, speck	€ 9,50

le Pizze con le verdure

**Spinaci e Parmigiano pomodoro, mozzarella, spinaci, parmigiano	€ 8,00
Ortolana pom., mozz., carc., asparagi, peperoni, melanzane, zucchine, parmigiano	€ 8,00
Trevisana pomodoro, mozzarella, trevisana	€ 7,00
Zucchini pomodoro, mozzarella, zucchini, parmigiano	€ 7,00
Melizza pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano	€ 7,00
Ambiziosa pomodoro, stracchino, rucola	€ 8,00
Cynar pomodoro, mozzarella, carciofini	€ 6,50
Asparagi pomodoro, mozzarella, asparagi, parmigiano	€ 8,00
Bosco pomodoro, mozzarella, patate lesse, salsiccia, pancetta	€ 10,00
*Rucola e gamberetti pomodoro, rucola, gamberetti	€ 9,50
Piemontese pom., mozz., peperoni, acciughe, bagnetto (aglio, olio, prezz.)	€ 6,50
Dinamite pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, peperoncino	€ 7,50
Regina pom., mozz., prosciutto, asparagi, parmigiano, uovo	€ 8,50
Vesuvio pomodoro, mozzarella, wurstel, peperoni	€ 7,00
Salsiccia e friarielli pom., mozzarella, salsiccia e friarielli	€ 10,00

Coperto € 1,50

Supplemento: rucola € 1,50 - mozzarella di bufala € 2,50 - scaglie di grana € 1,50
prosciutto crudo € 2,50 - patatine fritte € 2,50
Aggiunte varie € 1,00 - Salsiccia € 1,50 - N'duja € 1,00 - Rinforzo mozzarella € 0,50

* Prodotto congelato
** Abbattuto



Impasto: farina 00, acqua, sale, lievito, olio.

Pizza con impasto integrale supplemento €1,00

le nostre pizze DOC

PIZZA DOC pomodoro San Marzano - mozzarella di bufala parmigiano - basilico - olio extra vergine	€ 10,00
PROVOLA DOC mozzarella di bufala - provola - pomodoro San Marzano - olio extra vergine - rucola	€ 10,00
BUFALA DOC mozzarella di bufala (fuori cottura: pomodori ciliegini - rucola - olio extra vergine)	€ 10,00
SALSICCIA & FRIARIELLI DOC mozzarella di bufala - salsiccia, friarielli - provola - olio extra vergine	€ 12,00
TREVISANA DOC mozzarella di bufala - trevisana - provola, olio extra vergine	€ 10,00
BURRATA pomodoro - bufala - pomodoro fresco - rucola - burrata	€ 11,00

le Focacce

FOCACCIA con olio e sale	€ 2,50
FOCACCIA con bruschetta pomodoro fresco	€ 4,00
FOCACCIA con pomodoro e parmigiano	€ 4,00
FOCACCIA con patè d'olive	€ 4,00
FOCACCIA con pomodoro fresco e mozzarella	€ 6,00
FOCACCIA con stracchino	€ 6,00
FOCACCIA con stracchino e asparagi	€ 6,50
FOCACCIA con stracchino e pomodoro fresco	€ 6,50
FOCACCIA con salame dolce	€ 6,00
FOCACCIA con prosciutto cotto e fontina (in cottura)	€ 6,00
FOCACCIA con lardo	€ 6,00
FOCACCIA con prosciutto crudo	€ 7,00
FOCACCIA con speck	€ 7,00
FOCACCIA con bue affumicato	€ 7,00
FOCACCIA con prosciutto crudo e rucola	€ 8,00
FOCACCIA SPECIALE con pomodoro fresco, prosciutto crudo, basilico	€ 8,00
FOCACCIA SUPER con pom. fresco, mozz., prosc. crudo, rucola	€ 10,00
FOCACCIA SPADA con carpaccio di pesce spada	€ 10,00
FOCACCIA FAMOSA pomodoro fresco, burrata, rucola, prosciutto crudo	€ 12,00
FOCACCIA NUTELLA	€ 5,00

Coperto € 1,50

Supplemento: rucola € 1,50 - mozzarella di bufala € 2,50 - scaglie di grana € 1,50
prosciutto crudo € 2,50 - patatine fritte € 2,50
Aggiunte varie € 1,00 - Salsiccia € 1,50 - N'duja € 1,00 - Rinforzo mozzarella € 0,50

* Prodotto congelato
** Abbattuto



E' il **PersonaggiO**

Il **Personaggio** è tutto questo e molto altro:
tutto quello che aggiungerete **VOI**
quando vorrete trascorrere qui
i vostri momenti speciali,
di festa, di lavoro, di compagnia...
di **vita!**



Sarete sempre i benvenuti!

APERTO 7 giorni su 7 CHIUSO LA DOMENICA MATTINA



i desserts

Profiteroles	€ 5,00
Meringata	€ 5,00
Meringata al cioccolato	€ 6,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Sorbetto al caffè	€ 4,00

...e per finire

Macedonia di Frutta Fresca	€ 5,00
Macedonia di Frutta Fresca con Gelato	€ 6,00
Fragole con Zucchero e Limone	€ 5,00
Fragole con Gelato o Grand Marnier	€ 6,00
Affogato al Caffè	€ 6,00
Affogato Gran Marnier, Whisky, Borsci	€ 6,00
Ananas	€ 5,00
Ananas con gelato	€ 6,00
Caffè	€ 1,50
Digestivi - Amari - Grappe	€ 2,50
Whisky	€ 3,50

i dolci della casa

Mousse al limone	€ 5,00
Tiramisù al caffè	€ 5,00
Panna Cotta	€ 5,00
Bunet	€ 5,00
Crème Caramel	€ 5,00
Focaccia alla Nutella	€ 5,00
Chiacchiere con Nutella	€ 5,00
Millefoglie frutti di Bosco	€ 5,00
Millefoglie alle fragole	€ 5,00
Torronata	€ 5,00
Tiramisù pistacchio	€ 5,00
Tartufata	€ 5,00
Mousse Limone	€ 5,00
Mousse cioccolato	€ 5,00
Mousse Fragola	€ 5,00
Cheese cake	€ 5,00

Coperto € 1,50



i Contorni

Insalata Tricolore insalata verde, pomodoro, mozzarella	€ 4,50
Insalata Niçoise	€ 6,00
Insalata di Pomodori	€ 4,00
Insalata Verde	€ 4,00
Insalata Mista	€ 5,00
Insalata Carote e Mais	€ 4,00
Insalata Rucola e Grana	€ 5,00
*Insalata rucola e gamberetti	€ 7,00
Insalata Terra e sole arance, mele, insalata rossa, insalata verde	€ 5,00
Insalatona	€ 7,00
**Spinaci al burro	€ 4,50
*Patate fritte	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Misticanza: erbe di prato mescolati	€ 5,00
Insalata sarset: sarset, noci, grana	€ 6,00

Coperto € 1,50

* Prodotto congelato
** Abbattuto



LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

La storia di Hibu nasce nel 1999 da un kit per la produzione casalinga di birra.

In Brianza, nel suo garage di casa, **Raimondo Cetani**, un giovane informatico pieno di curiosità ed energia, incomincia così a gettare le basi per costruire una storia di successi che nel 2007 viene registrata con il marchio Hibu.



AVANTI MARCH

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: SAISON
COLORE: AMBRATO CON RIFLESSI DORATI
GUSTO: BIRRA SECCA E SEXY.
LA BEVUTA È BRIOSA GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI ZENZERO E PEPE ROSA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5 %

Formato 33 cl € 5.00



ENTROPIA

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: GOLDEN ALE
COLORE: GIALLO DORATO
GUSTO: BIONDA IN STILE BRITANNICO.
INIZIALMENTE GUSTO DELICATO
E DOLCE DI CEREALE, CON FINALE SECCO
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,5 %

Formato 33 cl € 5.00



GOTHA

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: TRIPLE
COLORE: GIALLO BRILLANTE
GUSTO: BELGA DECISA E BEVERINA.
GUSTI SPEZIATI, FRUTTATI E ALCOLICI,
SOSTENUTI DAL MALTATO. GLI ESTERI
RICORDANO GLI AGRUMI. FINALE SECCO.
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,7 %

Formato 33 cl € 6.00



TRIBU

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: AMERICAN IPA
COLORE: CHIARO CON RIFLESSI DORATO
GUSTO: IL MIX DI LUPPOLI AMERICANI,
AUSTRALIANI E NEOZELANDESI LE CONFERISCONO
SENTORI DI FIORI E AGRUMI,
SOPRATTUTTO POMPELMO
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,9 %

Formato 33 cl € 6.00



VAITRA

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: AMERICAN PALE ALE
COLORE: AMBRATO CON RIFLESSI DORATI
GUSTO: RUVIDA NOTA AMARA, SMUSSATA
DAL MALTO DI CARAMELLO E MALTO SPECIALE
CHE RICORDANO PANE TOSTATO E BISCOTTI
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5 %

Formato 33 cl € 5.00



DAMA BIANCA

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE BIRRAIO: WHITE IPA
COLORE: SEDUCENTE, LUPPOLATO,
DI FRUMENTO.
NOTE DI SCORZA D'ARANCIA AMARA
E CORIANDOLO
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5 %

Formato 33 cl € 5.00

Coperto € 1,50



POMOD'ORO

Quando il colore conta..

Non tutti sanno che
...i primi pomodori arrivati in Europa dalle Americhe alla fine del'500 erano di colore giallo.
Il nome pomo d'oro infatti si riferisce proprio al colore dorato di tale frutto.
Oggi è apprezzato per la sua dolcezza e totale assenza di acidità, ricco di vitamine e sostanze antiossidanti

Pizze preziose e stellari

LINGOTTO D'ORO

pomodoro giallo, mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele

€ 14,00

SUPER NOVA

pomodoro giallo, mozzarella di bufala, basilico

€ 8,00

Primi preziosi

RISOTTO D'ORO

Riso carnaroli, salsiccia, radicchio, pomodoro giallo

€ 12,00

SPAGHETTI D'ORO

spaghetti, pomodoro giallo, basilico

€ 8,00



Coperto € 1,50



Le Nostre Eccellenze

FOCACCE INTEGRALI



FOCACCIA SPADA

Stracciatella, pesce spada affumicato, pomodori datterini

€ 12,00

Uno dei pesci più apprezzato per qualità e delicatezza viene porzionato in tranci, salato a secco in un composto di sale marino, zucchero, erbe aromatiche, spezie e bucce d'arancio. Dopodiché passa all'asciugatura e all'affumicatura con segatura di legno di faggio. Affettato finemente viene esaltato da un filo di olio extra vergine di oliva.



FOCACCIA AL TONNO

Stracciatella, tonno affumicato, pomodori datterini

€ 12,00

Il Re del Mare Mediterraneo non poteva mancare nella gamma dei grandi pesci firmati I Lauri. La preparazione inizia con una robusta salamoia di erbe provenzali e sale marino, per poi essere affumicato a temperatura controllata. Affettato sottilmente si presenta con note viola e rosate. Il tonno affumicato è l'arcobaleno dei sapori esaltato da olio extra vergine, verdure e erbe fresche.



FOCACCIA TROTA AL MOSCATO

Trota al moscato, emulsione di olio extravergine d'oliva e Arneis, valeriana

€ 12,00

È la versione "a freddo" della trota salmonata affumicata. La nota caratteristica è data dal Moscato che infonde un sapore unico per eleganza. Fetta dopo fetta la trota al Moscato mantiene inalterate tutte le sue fragranze, sposandosi magnificamente col pane abbrustolito e tocchi di burro.



FOCACCIA ALLO SPECK D'ANATRA

Speck d'anatra, miele, noci

€ 12,00

È la versione più prestigiosa della lavorazione dell'anatra. Il prodotto viene stagionato nelle celle di montagna dei Lauri fino a ottenere sapore e profumo di grande speck..



FOCACCIA AL SAN DANIELE DOP

Stracciatella, Prosciutto crudo San Daniele dop

€ 12,00

Il San Daniele è prodotto solo con carne di suini nati e allevati in Italia e sale marino. È un alimento naturale privo di additivi o conservanti. L'alto valore nutrizionale e la facile digeribilità lo rendono indicato per qualsiasi tipo di dieta. A San Daniele la stagionatura deve durare almeno 13 mesi.

Coperto € 1,50



Carta degli Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni presenti nell'allegato II- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - Reg. UE n. 1169/2011 – UE

Se soffrite di allergie o di intolleranze alimentari segnalatecelo e noi sapremo mettervi in condizione di evitare gli alimenti che contengono prodotti ai quali siete allergici od intolleranti.

Siamo però tenuti a precisare che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori dove possono entrare in contatto con gli allergeni elencati qui di seguito.

Inoltre non è possibile escludere il rischio di contaminazione incrociata.



1 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

2 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

4 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (16);
- b) maltodestrine a base di grano (16) ;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

5 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

6 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

7 Arachidi e prodotti a base di arachidi

8 Lupini e prodotti a base di lupini

9 Uova e prodotti a base di uova

10 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

11 Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (16), tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

12 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

13 Senape e prodotti a base di senape.

14 Sedano e prodotti a base di sedano

Coperto € 1,50



Carta degli Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

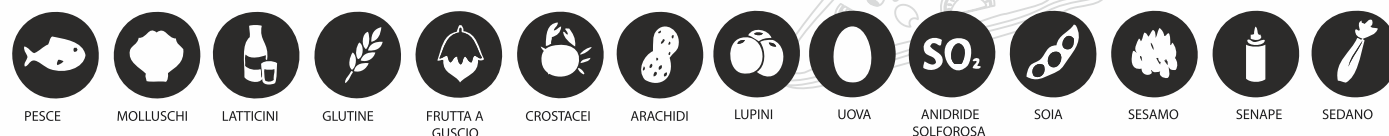
INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni presenti nell'allegato II- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - Reg. UE n. 1169/2011 – UE

Se soffrite di allergie o di intolleranze alimentari segnalatecelo e noi sapremo mettervi in condizione di evitare gli alimenti che contengono prodotti ai quali siete allergici od intolleranti.

Siamo però tenuti a precisare che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori dove possono entrare in contatto con gli allergeni elencati qui di seguito.

Inoltre non è possibile escludere il rischio di contaminazione incrociata.



1 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

2 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

4 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (16);
- b) maltodestrine a base di grano (16) ;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

5 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

6 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

7 Arachidi e prodotti a base di arachidi

8 Lupini e prodotti a base di lupini

9 Uova e prodotti a base di uova

10 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

11 Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (16), tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

12 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

13 Senape e prodotti a base di senape.

14 Sedano e prodotti a base di sedano

Coperto € 1,50